

Gaufres sucrées au potiron



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 20 mn

On n'y pense pas... et pourtant le potiron permet de réaliser d'excellents desserts. Mettez au menu de la Chandeleur ces gaufres sucrées au potiron avec lesquelles vous allez vous régaler !

Ingrédients

- 500 g de potiron
- 4 oeufs
- 300 g de farine
- 75 g de sucre
- 100 g de beurre
- 3 cs de rhum - pour les grands !

Préparation

- 1 Ôter l'écorce du potiron et enlever les pépins. Le couper en dés et le faire cuire au micro-ondes une dizaine de minutes.
- 2 Quand la chair est bien cuite, la mixer et la verser dans une passoire pour bien l'égoutter. Petit conseil : j'ai effectué ces 2 opérations la veille pour être sûre que le potiron ne contienne plus d'eau. Mais finalement, il y avait très peu d'eau dans la soucoupe!
- 3 Préparer la pâte à gaufres. J'ai utilisé mon robot pour effectuer cette opération. Dans une casserole, faire tiédir le lait avec le beurre. Verser le tout dans le bol du robot et ajouter les oeufs. Bien mélanger. Puis ajouter le sucre, la farine, la levure et le rhum. Bien mélanger pour que la préparation soit homogène. Ajouter la purée de potiron et mélanger à nouveau. Important : laisser reposer une heure la pâte à gaufres.
- 4 Faire chauffer le gaufrier et huiler les plaques. Cuire les gaufres selon votre habitude.
- 5 Saupoudrer de sucre glace. Et faites comme nous, dégustez ces gaufres originales avec un bon café.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

